

取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド・適温調理クッキングガイド 別添付

日立 **IH** クッキングヒーター

家庭用

G8シリーズ 2口**IH**+ラジエントヒーター 鉄・ステンレス対応

型式 **HT-G8WFS**

レンジフードファン連動

HT-G8WS

HT-G8FS

レンジフードファン連動

HT-G8S

HT-G8

ラジエントヒーター

1.2kW

3.0kW
IH

3.0kW
IH

このたびは日立 **IH** クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みにになり、正しくお使いください。

お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保存してください。

「安全上のご注意」 → **P.6~9** をお読みいただき、正しくお使いください。



〈料理集・調理のこつ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、
同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。



適温調理クッキングガイドで80種類のレシピがご覧になれます。



はじめにお読みください ● → P.00 は主な説明のあるページです。

「安全上のご注意」 → P.6～9 をお読みいただき、正しくお使いください。

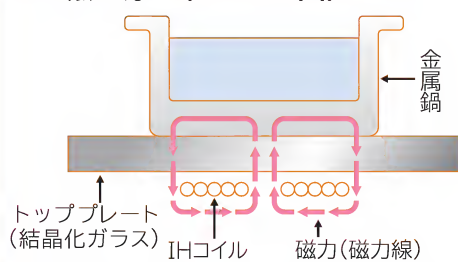
大火力 左・右IHヒーター

●鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。 → P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。 → P.17

IH加熱の原理(イメージ図)



IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理 (別添付の適温調理クッキングガイドで80種類のレシピがご覧になれます)

●光&4温度センサーで予熱も加熱も鍋底の温度変化に合わせて火力を制御。設定した目安温度で最大約45分間調理できます。

適温調理メニューには、「揚げ物」「焼き物」「いため物」「卵焼き」があります。

→ P.18～23



過熱水蒸気ビッグオーブン

●過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。 → P.36、37 (「切身・干物」「鶏・野菜」)

●過熱水蒸気で「揚げ物温め」。 → P.36、37

●さんま5尾を一度に、約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。

●下ヒーターはね上げ構造でお手入れ簡単。手が入らなかったオーブン庫内の底面がふけます。



光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。汚れや異物を取り除いてからご使用ください。 → P.49

節電モード

●総消費電力を2段階に切り替えるなどの設定ができます。さらに、設定時には音声でお知らせ。

もくじ

ご使用の前に

●各部のなまえ・操作パネル・別売品	4
●安全上のご注意	6
●使える鍋の種類	10
●[IH]クッキングヒーターでの調理の手順	12
●消費電力と安全機能について	14

使いかた

ヒーターで調理する

●ヒーターの使いかたのポイント	15
-----------------	----

お好みの火力で調理する

●ゆでる、煮る、蒸す、焼く、いためる、温める	16
------------------------	----

メニューを選んで調理する

●揚げる (適温調理)	18
●焼く・いためる(適温調理)	20
●煮込み (便利メニュー)	24
●湯沸かし(便利メニュー)	25
●炊 飯 (便利メニュー)	26
●保 温 (便利メニュー)	28

お好みの火力で調理する

●温める	29
------	----

オーブンで調理する

●オーブンの使いかたのポイント	30
-----------------	----

メニューを選んで調理する

●魚丸焼き、つけ焼き、切身・干物(調理メニュー)	32
●ピザ、グラタン、鶏・野菜(調理メニュー)	34
●切身・干物、鶏・野菜、揚げ物温め(ヘルシーメニュー)	36

コースを選んで調理する

●トースト、魚焼き(手動コース)	38
●オーブン(手動コース)	40
●追加焼きをする	42

いろいろな機能を使う

●タイマー	43
●操作をロックする	44
●音声の聞き直し・音量切り替え	44
●メロディーとブザーの切り替え	45
●レンジフードファン連動	45
●節電モード	46

お手入れ

●排気カバー、排気口ポケット	48
●前面操作パネル・吸気口	48
●トッププレート、プレートワク、光センサー	49
●過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿・オーブドア・パッキン	50
●オーブン庫内	52

お困りのときは

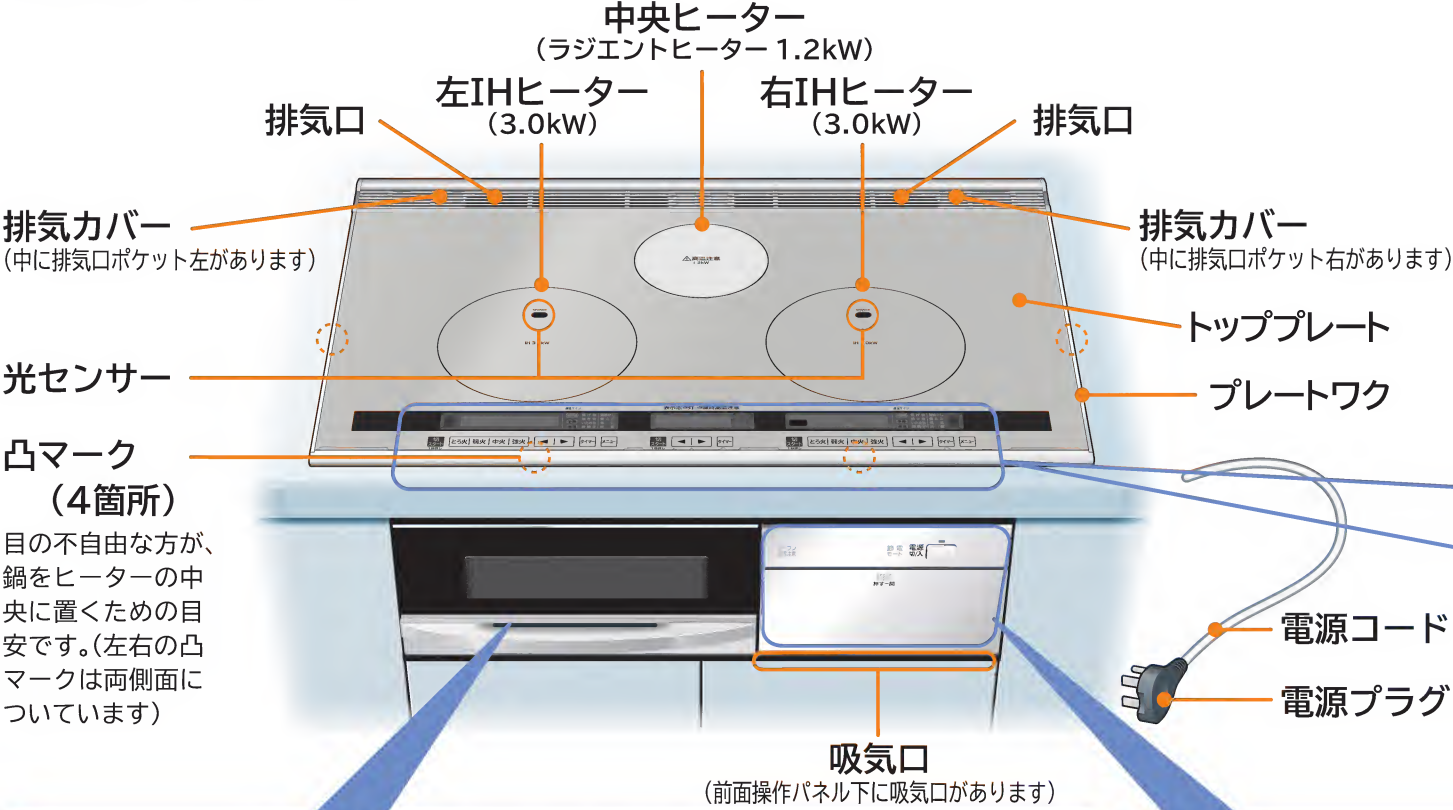
●電源について	54
●上面操作パネルについて	55
●音について	56
●火力について	56・57
●トッププレートについて	57
●オーブンについて	57
●結露について	58
●レンジフードファン連動について	58
●適温調理「揚げ物」について	58
●適温調理「焼き物」「いため物」「卵焼き」について	59
●便利メニュー「炊飯」について	59
●その他	59
●上面操作パネル・前面操作パネルに次の表示が出たとき	60

仕様・その他

●仕 様	62
●保証とアフターサービス	62
●「ご相談窓口」	63

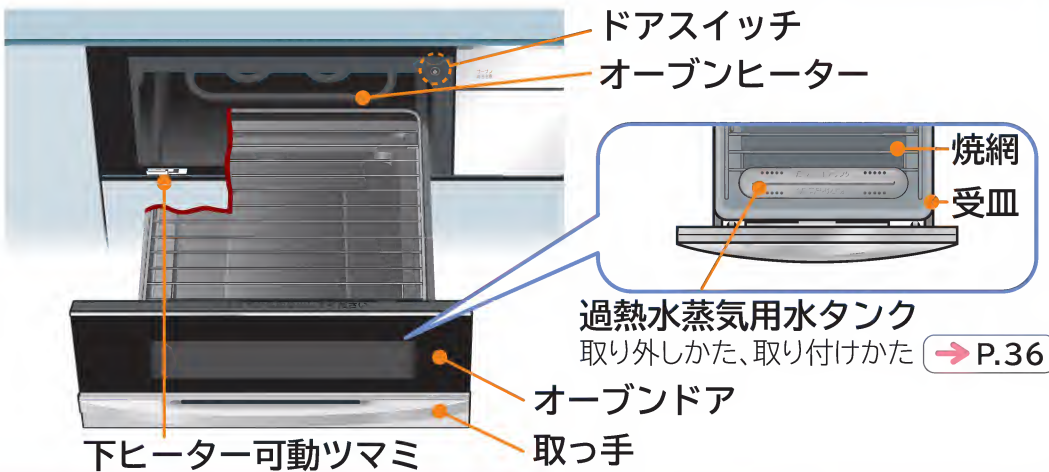
各部のなまえ・操作パネル・別売品

●イラストは、トッププレート幅75cm・レンジフードファン連動で説明しています。
●➡P.00 は主な説明のあるページです。



オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外して洗えます。 ➡P.50、51



別売品

推奨天ぷら鍋(HT-N50) (2012年9月現在)
部品番号 : HT-C20TWS 010
希望小売価格 : 2,730円 (税抜2,600円)



部品の交換・追加購入

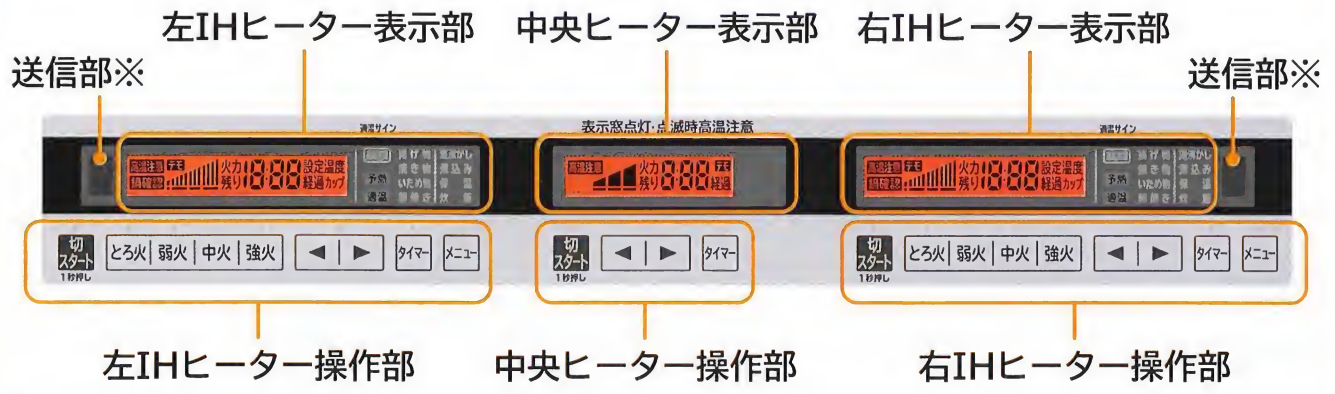
部品名	部品番号	希望小売価格
焼網 (消耗部品)	HT-E9TS 008	1,575円 (税抜1,500円)
受皿 (消耗部品)	HT-B10TS 007	2,520円 (税抜2,400円)
水タンク(過熱水蒸気) (消耗部品)	HT-D20TS 010	1,365円 (税抜1,300円)
タンクフタ(過熱水蒸気) (消耗部品)	HT-D20TS 031	1,365円 (税抜1,300円)
オーブンドア(シルバー)	HT-F9TS 004	4,830円 (税抜4,600円)
オーブンドア(ブラック)	HT-F8 002	4,830円 (税抜4,600円)
パッキン(上・下)(オーブンドア) (消耗部品)	HT-F9TS 028	1,050円 (税抜1,000円)

2012年9月現在

日立の家電品取扱店にご相談ください。希望小売価格は価格改定に伴い変更する場合があります。

上面操作パネル

※送信部はレンジフードファン連動のみ



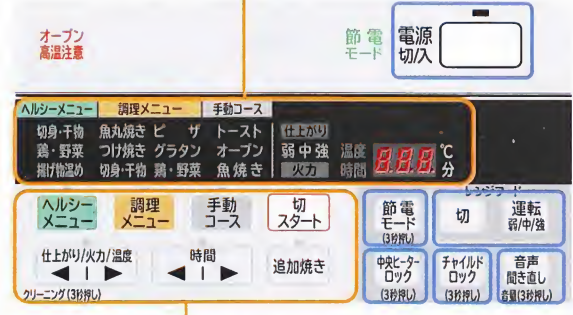
ヒーターで調理をする ➡P.15~29

火力、メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。
●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。
設定内容や運転状態を表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に **LP** が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。 ➡P.55、60、61

前面操作パネル

オーブン表示部



オーブンで調理をする ➡P.30~42

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。
●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。
設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする ➡P.52

オーブンの庫内をクリーニングします。
●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。
●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

操作をロックする ➡P.44

全ての操作または、中央ヒーターのみの操作をロックします。
●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンまたは中央ヒーターロックボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

音声を使う ➡P.44

音声ガイドを聞き直します。
音量の変更や消音をします。

レンジフードファンの操作をする ➡P.45

レンジフードファンの操作を行います。
(レンジフードファン連動のみ)

節電モード ➡P.46、47

総消費電力の上限を抑えます。

安全上のご注意

この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険 この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。	警告 この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。	注意 この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。
表示の例 「警告や注意を促す」内容です。	してはいけない「禁止」内容です。	実行しなければならない「指示」内容です。

危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は



改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」→ P.63 に
ご相談ください。



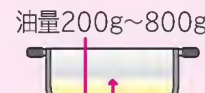
警告

●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物を調理するときは

●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります

- 揚げ物調理中はそばを離れない
- 指定の鍋以外は絶対に使わない → P.10
指定の鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
- フライパンは使わない
- 油は200g (220mL) 未満、
また、深さ1cm未満では調理しない
油は200g (220mL) ~ 800g (880mL) の範囲で、深さ1cm以上、鍋の深さや調理物に応じて調理してください。
油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。
また、油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。
- 鍋底が変形したものは使わない
- 鍋底やトッププレートに汚れがこびりついたまま使わない



- 油煙が多く出たら電源を切る
- 鍋はIHヒーターの中央に置く
- 必ずメニューの「揚げ物」を使用する → P.18, 19

手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。
油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

使用中(調理中)・使用後は

- 市販の汚れ防止シート(電磁調理器カバー)※を使わない
鍋の温度が正しく検知できず、発火のおそれがあります。
- 使用中や使用後しばらくは
トッププレートやオーブンドアおよびオーブン庫内などの高温部に触れない

※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。



オーブン

使用後は

- 使用後は電源を切る
使わないときは、前面操作パネルを収納して電源を切ってください。
- 長期不在のときは
専用ブレーカーを切る

- 鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
- いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。
加熱し過ぎないように火力をこまめに調節してください。

トッププレートは

- トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
煮汁などが入り火災・感電、けがの原因になります。
- トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものには特に注意してください。
誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
 - カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
 - アルミ製容器やパック(うどん等が入った簡易容器)、レトルトパック(アルミ箔を使用しているパック)、紙パック(内側にアルミ箔を貼ったもの)、アルミ箔など
 - スプーンなどの金属製小物
 - その他可燃物や引火物(まな板、ふきん、紙、油など)
- トッププレートの光センサーの汚れや水などは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていたり、ぬれていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。

本体は

- 吸気口・排気口やすき間などに、異物(ピンや針金など)や指を入れない
- 本体や吸気口・排気口に水などをかけない
- 子供など取り扱いに不慣れな方だけで使用させたり、乳幼児に触れさせない
- カーテンなどの可燃物の近くで使用しない

異常・故障時は

- 異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
 - 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
 - ビリビリと電気を感ずる。
 - 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がある。
 - その他の異常や故障がある。